

## CRISP EN CHEF MICHIEL VAN DER EERDE SAMEN DE KEUKEN IN VOOR KERST

Amsterdam, 19 november 2019

Vandaag lanceert Crisp, de supermarkt-app voor knettervers eten, een culinair kerstmenu in samenwerking met Chef Michiel van der Eerde. In het menu komen de beste, verse ingrediënten van Crisp samen met de kennis en kunde van een topchef. Zo kunnen klanten deze kerst zelf de sterren van de hemel koken.

Michiel van der Eerde runt verschillende succesvolle restaurantconcepten in Amsterdam en is bekend van het programma Masterchef. Hij staat voor creativiteit, rock'n roll in de keuken, verrassende smaken, maar bovenal: kwaliteit op het bord. Samen met Crisp dook hij de keuken in om dit feestelijke menu te ontwikkelen. Het werd een menu dat aards én feestelijk is, klassiek én onalledaags. Denk daarbij aan steak tartare met Michiel's *signature* baconmayonaise, maar ook aan pappardelle van paddenstoelen met truffelroom met echte truffel, en een pompoencrumble met pompoenroomijs. De thuiskok die graag kookt met fantastische ingrediënten, gaat hier volop van genieten.

Tom Peeters, oprichter van Crisp: "Onze samenwerking met Michiel van der Eerde laat zien dat Crisp verse chefwaardige producten aanbiedt, en die ook goed bereikbaar maakt. Een hoofdgerecht met échte truffel en koningsboleet voor tien euro per persoon is uniek. Het rondje langs de speciaalzaken hebben wij voor onze klanten al gemaakt. Ideaal."

Het menu biedt keuze tussen drie voor- of tussengerechten, drie feestelijke hoofdgerechten (vlees, vis en vegetarisch) en twee desserts met het beste van wat de winter te bieden heeft. Elk gerecht is geportioneerd voor twee personen en kan ook apart van het menu worden besteld. De baconmayonaise en zeekraalcrème zijn van Michiels hand en worden kant-en-klaar bij de bijbehorende gerechten bezorgd.

Bestellen gaat met gemak, zoals klanten van Crisp gewend zijn. De benodigde ingrediënten voor ieder gerecht leg je met één klik in het boodschappenmandje. Michiels recepten (en praktische tips) staan klaar in de app. Daarnaast ontvangen klanten bij hun kerstbestelling een handig boekje met alle recepten.

Alle gerechten van het Crisp-kerstmenu zijn vanaf vandaag te bestellen, en worden voor kerst tot in de keuken bezorgd.

Download de Crisp-app via [www.crisp.nl](http://www.crisp.nl)

### **Het Crisp kerstmenu**

#### **De voor-, tussengerechten:**

- Oesters met zeekraalcrème en komkommersalsa - 2 personen - €19,99
- Zachtgegaarde knolselderij met hollandaisesaus en hazelnoten (vega) – 2 personen - €14,99
- Steak tartare met baconmayonaise en kropsla – 2 personen - €14,99

#### **De hoofdgerechten:**

- Gekonfijte eendenbout met zuurkool en cavolo nero - 2 personen - €24,99
- Pappardelle van koningsboleet met kabeljauwfilet en truffelroom van echte truffel 2personen - €24,99
- Pappardelle van koningsboleet met truffelroom van echte truffel (vega) - 2 personen - €19,99

#### **De nagerechten:**

- Pompoencrumble met pecannoten en pompoenroomijs - 2 personen - €9,99
- Kastanjemousse met amandelen en koffiesiroop - 2 personen - €9,99

---

Noot voor de redactie: Neem voor meer informatie en/of vragen contact op met:

Emelin Naudin ten Cate  
PR Manager Crisp  
Telefoon: 06-47138296  
[emelin@crisp.nl](mailto:emelin@crisp.nl)

*Crisp is dé supermarkt-app voor knettervers eten. De service bezorgt landelijk en voor 22.00 uur besteld is de volgende dag in huis. Het assortiment bestaat uit producten afkomstig van meer dan 400 boeren, kwekers en makers. Crisp is gelanceerd in november 2018 door Tom Peeters, Michiel Roodenburg en Eric Klaassen. Het is de missie van Crisp om betere kwaliteit eten bereikbaar te maken voor meer mensen. Het hoofdkantoor van Crisp is gevestigd in Amsterdam.*